

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.

*Eine gute oft gelobte Küche fand der Gast
seit Generationen auf dem Klüschenberg vor.*

*Dies galt schon seit 1900 im Logierhaus Klüschenberg, dies gilt
auch im heutigen Restaurant des Parkhotel Klüschenberg.*

*In diesem Sinne überarbeiten unsere Köche überlieferte
Rezepte und fügen eigene neue hinzu. Mit handwerklicher
Sorgfalt und ausgesuchten Frischprodukten, überwiegend aus
unserer Region, bereiten wir diese Speisen, mit wenigen
Ausnahmen, erst nach Ihrer Bestellung zu.*

*Probieren Sie unsere Art zu Kochen und
nehmen Sie sich die dafür notwendige Zeit.*

*Unsere Restaurantfachleute kümmern sich mit Freundlichkeit
und Sorgfalt um Ihre Wünsche, und halten Informationen
zu Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.*

Guten Appetit und zum Wohl!

*Beatrice & Ernst Gotzian
und alle Klüschenbergianer*

Unser Menüvorschlag

Kürbis - Birnen - Suppe

*mit roten Linsen
und Welsnöcke*

* * *

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelnocken*

* * *

Geeister Mocca

*Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes
an beschwipstem Orangenbiskuit*

48,60 €

Die besondere Empfehlung unserer Küchencrew

Pulled Duck Burger

*im hausgebackenen Kürbiskern-Brötchen
mit Preiselbeer-Rotkohl, Zflaumenhutney
und Nockendippers an Zwiebelmarmelade*

25,50 €

Vorweg die Happs zum Beißen, die nennt man kurz...

Vorspeisen

*Unser Ragout fin von der Gute
mit Käsewürzbissen*

13,90 €

Salat - Variation

in Brombeerdressing mit Croutons

- als Vorspeisensalat

9,50 €

- als großer Salat

12,50€

*Es ist noch **Suppe** da,
ist das nicht wunderbar!*

Kürbis - Birnen - Suppe

mit roten Linsen

und Welsnocke

8,80 €

Klassisch

Traditionelle Gerichte

*Ein Ei zerschlagen ist nicht nett,
es sei, es wird ein Omelette!*

Omelette mit Champignons in Rahm

*an Erbs-Kartoffeltalern
mit mariniertem Feldsalat*

23,20 €

Halbe Mecklenburger Ente

*mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt
an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffelnocken*

27,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten

*an Rahmbandnudeln
mit Paprikagemüse*

28,80 €

Knusperschnitzel vom Schwein

*an Honig-Möhren, Zuckerschoten
mit Zwiebelbratkartoffeln*

30,50 €

Empfehlung für Vegetarier

Knusprige Blumenkohl - Mandelecke

an Spitzkohl mit Moosbeeren,

Erbs-Kartoffeltalern

und Pflaumen-Trauben-Phutney

25,20 €

Brokkoli - Nuggets

an Rahmbandnudeln

mit Tomate, Hirtenkäse und Basilikum

23,80 €

Fisch

... aus den Seen, der ist sauschön.

Wenn Sie 'n bestell'n, dann werd'n Sie's seh'n.

Lachsfilet mit Orangen und Zuckerschoten

an Rahmbandnudeln

und Pflaumen-Trauben-Phutney

30,80 €

Welsfilet mit Tomatentatar

Zwiebel-Bratkartoffeln

und Feldsalat

29,80 €

Fischvariation aus Mecklenburger Seen

Stör, Saibling, Zander und Welsnocke

an Dijonsenf-Möhren

und Erbs-Kartoffeltalern

32,80 €

Fleisch

*...ist gesund und freut die Leut'.
Schaut, was wir für Euch kochen heut'.*

Schweinefilet in Bacon und Thymian

*mit Rahm-Champignons
und Maronen-Kartoffeltalern*

30,50 €

Hirschrücken aus dem Rohr

*mit Walnusskrume und Madeira
an Spitzkohl mit Moosbeeren
und Kartoffelnocken*

32,00 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

*mit Englisch-Senfbutter,
an gebratenen Paprika
und Thymian-Ofenkartoffeln*

32,50 €

Unsere Filetvariation

*Filet von Rind, Schwein und Kalbsrücken
mit Pilzragout
und Zwiebelbratkartoffeln*

33,50 €

Empfehlung unserer Kaltmamsell

...da brennt die Schnute nicht so schnell.

Unser feines Sauerfleisch

auf Kräuterschmand

mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

19,80 €

Salat - Variation

in Brombeerdressing

mit Perlhuhnbrust, frisch aus dem Rohr

und Butter-Croutons

20,50 €

Schwarzbrot, Aufschnitt und Salat - fehlt nur ein Bier: „Wär dat nich wat?“

Deftiges Vollkornbrot

garniert mit frischem Salat, Tomate und Gurke:

** mit Matjesfilet und Schmand 12,00 €*

** mit Käse und Salami 12,50 €*

** mit Schinken und zwei Spiegeleiern 15,80 €*

*Was Süßes ist fast jedermann,
auch der, der oft schon nicht mehr kann.*

Fruchtig süßes Finale

Erfrischend wirkt sie spitze...

Unsere Pflaumen - Grütze

mit Zimteis

und Sesamkrokant

7,00 €

*Und sind die Köche lieb und fein,
darf's gern ein*

Geeister Mocca sein

Kaffee-Sahne-Halbgefrorenes

mit Baileys Note

an beschwipstem Orangenbiskuit

8,80 €

*Ein Eis von Kernen, süß gefror'n,
das bringt uns Punch - und zwar enorm.*

Unser Sonnenblumenkerneis mit Honig

im Hippensegel

an Zimtpflaumen

9,00 €

Zum Schluss zwei Liebeswörtchen:

Heißes Schokotörtchen

mit flüssigem Kern

und Vanilleeis

9,20 €

Des Weiteren empfehlen wir auch unsere Liskarte!

Für unsere jüngsten Gäste

„Zumuckl“ Teller

Sandnudeln mit Tomatensauce

8,20 €

„Benjamin“ Teller

*Rutenschnitzel mit Pommes Frites,
Ketchup & Mayo und Salatschälchen*

9,00 €

„Bibi Blockberg“ Teller

*Stampfkartoffeln mit Rührei
und Honig-Möhren*

8,50 €

„Biene Maja“ Naschteller

Zfannkuchen mit Nutella

6,80 €

„Pinocchio“ Eis

Vanilleeis mit Sahne und Smarties

3,90 €